の秘密は飼養環境にあり

は、約20年前。食肉を取り扱う業

口当たりが特徴です。誕生したの

の代表を務めていた松葉幸道さ でした。当時、松葉ピッグファ り出したいという打診がきっかけ 者から、新しいブランドの豚を売

藤原へ引っ越してきたのをきっかけに就農。

機械の整備や出荷などを担当しています

んは、三重県北勢地域の肉豚生産

別所芳光さん

少なく、柔らかくてジューシ

さくらポーク

臭みが

松葉幸登さん

肉が桜色であることか

幸道さんの三男。就農してから、養豚場

の仕事は奥が深いと実感するように

地域で人気を集める

人気を集める

豚

内

年末年始などハレの日の食事にもおすすめです。 贈答品としても喜ばれており ブランド豚として人気を集めています 独自に開発したさくらポー 養老山麓の自然に囲まれた、松葉ピッグファ なべ市・東員町・桑名市を中心に出荷。 クは、



三重さくらポーク生産農場

松葉崇道さん

有限会社松葉ピッグファーム

11月に発売された、さくらポーク肉まんは、食べやす く、調理しやすいように小さめのサイズ。今後はシュウ マイの開発も考えており、加工品に力を注いでいます

2008年から、飼養施設の建



ポン酢を付けた しゃぶしゃぶです

三重さくらポーク生産農場 有限会社松葉ピッグファーム 代表取締役

肉本来の薄味が生きるさくらポーク。

ハンバーグも人気商品です。

おいしく食べてもらうための工夫を日々考えています

松葉泰幸さん

伝子を選ぶことで、 に比べて、発育が早いといいます 大豆などの穀物を混ぜて加熱処 エサはトウモロコシを中心に 食品廃棄物を再利用したエサ

を廃止。 右する要因だと思います」。 潔さです。 や獣医がうちに来て驚くのは、清 艮好だと胸を張ります。「同業者 境を保つため。育った豚は、肉質が 率化だけでなく 進めてきました。狙いは作業の効 養施設を整備するなどの変革を 人れているのは、豚の生育環境で 泰幸さんは家族経営の体制 。新たに従業員を雇って飼 私は、環境も肉質を左 清潔な生育環 ムが特に力を

動を呼びかけ、 整頓・清掃・清潔・しつけ」の58活 軽減しました。従業員にも「整理・ 装にし、移動や掃除による負担を 注力。敷地を全面アスファルト舗 て替えや整備といった設備投資に 常に清潔な状態を できる食育イベントを開催したい と夢を膨らませます の他に調理室を設け、 新店舗を建設予定。





のほか、JAいなベファ

売。さらに高品質なものは、

松葉 本店

ムミ

センター

さくらポークは、県内各地で販

杉本雄治さん

わっています

さんと三男・幸登さんが生産に携

8年前、松葉ピッグファームに就農

しました。子豚の世話を担当

が精肉と販売を担い、

変え、幸道さんの長男・崇道さん クを生み出しました。現在は代を 指定した豚を交配し、さくらポ 者組合「4P会」に所属。組合が

肩から腰までの部位をロース、 さらに肩近くの部位をリプロースといいます。

柔らかくてジューシーなリブロースは、

どんな料理にもピッタリ。

臭みの少なさ、肉の色など素材の良さを味わうには、

塩コショウで焼くのがおすすめです

通しやすいのが特徴です

配させています。さくらポークの 身。脂肪が網目状に多く入る遺 特徴は、その名のとおり、桜色の 美しい色合い

が味わえます

飲食店20店以上でさくらポ

い」との声が届くほど、地元での 「一度味わったら、他は食べられな 「うりぼう」で販売されています ケット「いなべっこ」、ふれあいの駅

人気が高く、東員町といなべ市の

力を込めます 満足はできません」と泰幸さんは 気は減っていますが、0になるまで 悲しいです。 気で死なせてしまうことが、 は細心の注意を払っています。 入りは禁止。飼養施設への衛生に 流入を防ぐため、外来者の立ち 命を落としてしまいます。 そのうち約1割が事故や病気で 豚は、生後180日程度で出荷 環境を変えてから病 病気の

加工と生産の規模を拡 多くの人に届けるため 大

グファ を多くしています。ご家庭で調理 「おいしさを追求し、肉の割合い ら豚まんの販売を開始しま 加工食品の製造に注力。松葉ピッ しやすいように、 精肉を担う崇道さんは近年 トセンター ムから8キロに位置する 本店では、 小ぶりなサイズ 11月か した

生命の大切さを 親子で参加 「さくら 本店横に 닛

販売スペ

トセンター

有限会社松葉ピッグファームミートセンター いなべ市北勢町阿下喜2998-1

☎0594-72-3032

直売所

JAいなべ ファーマーズマーケット さん詰まっていますので、 除く方も多いですが、栄養がたく もおすすめ。豚肉の脂身を取り 臭みが少なく、脂身が苦手な方に 知ってもらいたい っさくらポー

の良い肉をたくさん生産し、多く ています。「市内に良い場所が コミでおい の人に味わってもらいたいです。 れば、生産農場を増やしたい いなべ市のブランド豚は、クチ しさの輪を全国に広げ 2 質 あ

に食べてもらいたいですね」。 成長を続ける松葉ピッグファ

けて健やかな身体を育みます。 エサや飲み水に配慮し、手間をか

松葉ピッグファー

さらにミネラル豊富な水を使用

に品質の高い豚を人工授精で交 泰幸さん。 情・環境1割といわれています」と 品種6割、エサ2割、 清潔な施設で豚を育てる 「肉質を決めるのは一般的に 康に考慮 「いなべっこ」 九州から導入した母豚 一頭一頭 一回でもいいので いなべ市といえば 元気に育つように 食べてみてください。 さくらポークと言って いなべ市北勢町阿下喜1191 細かく気を 虜になりますよ! もらえるよう、 ☎0594-82-1147 配っています! 頑張ります! ふれあいの駅 水1割、愛 「うりぼう」 残さず いなべ市員弁町大泉2517 ☎0594-74-5826 http://www.sakurapork.net/ 公葉ピッグファームのみなさん